

Super einfacher Käsekuchen mit Mandarinen

fraufriede.de

Zutaten

- 250g Butter (weich)
- 250g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eier (M)
- 1kg Quark
- 1 EL Zitronensaft
- 100g Mehl
- 1 TL Backpulver (oder halbes Tütchen)
- 1-2 kleine Dosen Mandarinen

Die Zutaten in einer Schüssel zusammenmixen

Die Springform mit Backpapier auslegen

Den Boden mit Teig befüllen, die Mandarinen drauflegen und den Rest Teig obendrauf

Bei 170°C für 60Min im Ofen backen

Tipp: Den Kuchen abdecken, wenn er anfängt, oben braun zu werden

Abkühlen lassen und aus der Form nehmen

Guten Appetit! 😊

Die glutenfreie und nicht ganz so süße Variante

- 250g Butter (weich)
- **125g Zucker**
- 1 Pck Vanillezucker
- 6 Eier (M)
- 1kg Quark
- 1 EL Zitronensaft
- **100g Buchweizenmehl**
- 1 TL Backpulver (oder halbes Tütchen)
- **1-2 kleine Dosen Mandarinen**

Halbe Variante

- 125g Butter (weich)
- 100-125g Zucker (je nachdem wie süß man es mag)
- 1 Pck Vanillezucker
- 3 Eier (M)
- 500g Quark
- 1 EL Zitronensaft
- 50g Weizenmehl oder Buchweizenmehl
- 1 TL Backpulver (oder halbes Tütchen)
- 1-2 kleine Dosen Mandarinen